ملف السمبوسة

بمناسبة شهر رمضان المبارك

1428 - 2007

تجميع و تنسيق

Rosalba

منتديات عالم حواء

أضع بين أيدكم هذا الملف الذي جمعت وصفاته لكم
و هو في الحقيقة من جهد الأخوات في عدد من المنتديات على شبكة الإنترنت ..
فشكر موصل لهن و جزاهن الله كل خير..
و لا تنسونا من دعواتكم الطيبة لي و للأخوات ..
أختكم روزالبا Rosalba

بسم اللّه الرحمن الرحيم

والحمد اللّه رب العالمين والصلاة والسلاه على سيد المرسلين وعلى آله وصحبه أما بعد

يحتوي هذا الملف على ثلاثة أقساه :

١ قسم طريقة عمل السمبوسة و عجينتها

٢ قسم الحشوات

٣ قسم السمبوسة الحلوه

تنويه حاولت أن أضع عند كل وصفة اسم صاحبتها و لكن بعض الوصفات تكون منقوله على كذا منتدى و يكتبون منقول ففي هذه الحاله لا أكون أعرف اسم صاحبة الموضوع الأصلية فأرجو المعذرة ...

وهذه طريقة للسمبوسك

من مطبخ ام فيصل

اليوم اقدم لكم سمبوسة نحن نسميها فرني وفي بعض الناس يسميها بيتي

طريقة حلوة وسهلة ولذيذة بنفس الوقت والحشوة حسب رغبتك لحمة او دجاج او خضار او جبنة او تمر

المقادير

3 كاسة دقيق ابيض

وكاسة ونصف اسمر

قليل من ابازار العيش وقليل من الملح

1 كاسة شاي زيت

قليل من الماء للعجن

الطريقة

نضع الدقيق والبهارات والزيت وندعك بها الدقيق وبعدين رشي بيدك ما ءواعجني لين تشوفين العجينة متمسكة

قطعي العجينة الى دوائر وضعي منديل على الصينية ورصيها عليها وتصبح عدد 50 حبة

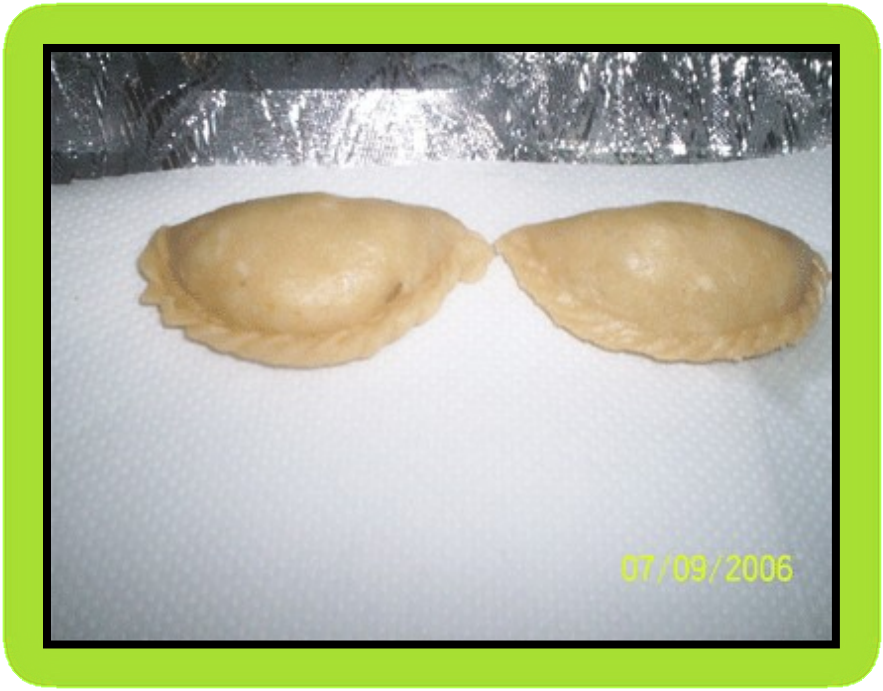
تنفرد على صحن بيدك دائرية ثم تطبق نصف دائرة

اذا تعرفين تظفريها فظفريها والطريقة بالظغط على طرف العجينة ورفعه الى اعلى واضغطي وارفعي

حتى تنتهي منها ابي اوضح بصورة ماقدرت ولابد تكون على كف يديك ...

والا ماتعرف توجد قوالب لهذا الغرض وتشبها التظفير

ولكن انا احب اظفر بيدى....وراح اوريكم الشكلين الا باليد والا بالقالب



الا على اليمين القالب والا على الشمال انا

صفيها بصينية مفروش بمنديل حتى تنهي

وابدي الان بالقلي

وعملت نوعين حشوة لحمة مفرومة وجبنة

طريقة عمل السمبوسة الهندية مع شرح الخطوات بالصور

للحشو:

3حبات بطاطس مقشرة و مسلوقة و مقطعة صغير

2ملعقة زيت

1بصلة مقطعة رفيع

3فصوص ثوم مقطعة رفيع جدا

ملعقة صغيرة زنجبيل طازج

نصف كوب بازلاء

نصف كوب جزر مبشور ومقشر

2فلفل اخضر حار مقطع رفيع جدا

2ملعقة صغيرة كاري

نصف ملعقة صغيرة كركم

ملعقة صغيرة ملح

2ملعقة صغيرة سكر

2ملعقة كزبرة خضراء مقطعة

ملعقة صغيرة عصير ليمون

زيت للقلي

الطريقة:

نسخن الزيت على درجة حرارة متوسطة ونضيف البصل و الثوم و الزنجبيل ونقلب لمدة 3 دقائق ثم نضيف البطاطس و البازلاء والجزر والفلفل ونقلب الخليط بلطف على درجة حرارة مرتفعة لمدة 3 دقائق ثم نضع الكاري و الكركم والملح والسكر والكزبرة وعصير الليمون ونقلب بلطف ثم نرفعها من على النار ونتركها جانبا الى ان تبرد

طريقة عمل العجين

المقادير:

2كوب دقيق ابيض

2و نصف ملعقة طعام زيت

ملعقة و نصف دقيق رز

نصف ملعقة صغيرة ملح

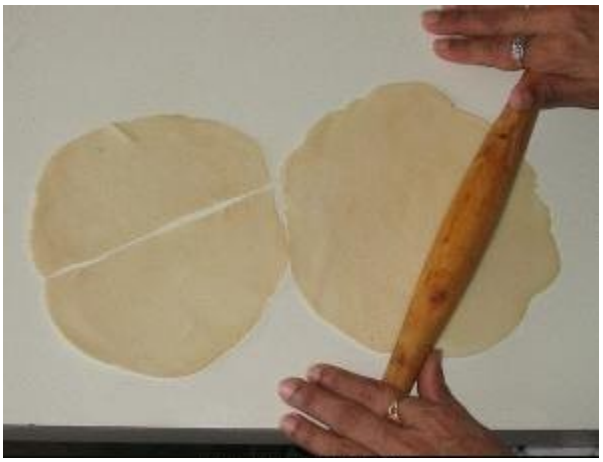
ربع كوب ماء

الطريقة:

نخلط جميع المقادير و نضيف الماء بالتدريج و نعجن جيدا

إلى أن تتشكل العجين في أيدينا نغطي العجين و نتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة

نقسم العجين قسمين ثم نفردها و نقسمها إلى 8-6 دوائر صغيرة



نفرد العجين على شكل دائرة ثم نقسمها قسمين

نطوي كل قسم مثل ما هو موضح

ثم احشيها بالخلطة

نطوي الأطراف مع غلقها جيدا و نشكلها بالأصابع

نحضرها للقلي

تقلى في زيت غزير الى ان تصبح ذهبية اللون ثم ترفع و تجفف من الزيت

توضع في طبق التقديم و تقدم ساخنة بالهنا والشفاء

السمبوسك البف الفرني

من مطبخ احد الاخوات في منتدى لك

انا سميه كدا لانه شكله فرني بس ينقلي زي البف بالضبط

المقادير

4 كوب دقيق ممكن تخلطي معاه دقيق حب ازا تحبي

2 بيض (2 ملعقة كاسترد بودره تغني عن البيض)

ربع كوب زيت

ماء للعجن تكون العجينه متماسكه

الحشوه

نصف كيلو لحم مفروم مع بصله مفرومه ناعم

تتعمل على النار الين ما يستوي اللحم

تفرمي بقدونس وبيض مسلوق وتخلطيه مع المفرومه

تفتحي العجينه وتقصيها دوائر وتحطي ملعقه من الحشوه في المنتصف وتقفلي

وتضفريها زي الصور بعدين تقليها

2
lakii.com

1
lakii.com

4
lakii.com

3
lakii.com

6
lakii.com

5
lakii.com

lakii.com

lakii.com

lakii.com

سمبوسة بالفرن رائعة

من مطبخ ٪ ظل السراب٪

عندي لكم طريقة سبوسة بالفرن خياال ومجربتها بنفسي وراح أحط لكم الطريقتين..

الطريقة الأولى ..

3 كاسات دقيق / نصف كاسة زيت زيتون / بيضة واحدة

ملعقة شاي ملح + ملعقة شاي بيكنج بودر

كاسة إلاربع ماء

الطريقة :

نضع الدقيق في زبدية ونضع عليه الماء والبودر والزيت والبيضة ويفرك باليد جيدًا.

نضع الماء بالتدريج ونعجن إلى أن تصبح متماسكة وتوضع بكيس نايلون لمدرة ربع ساعة .

ثم نستخدمها ولا تنسو تدهنوها بصفار البيض قبل ما تدخلوها للفرن وبالنسبة للحشوة سواء دجاج أو لحم براحتكم ..

الطريق الثانية :

4 كاسات دقيق

نصف كاس سمنة فارم

حبتين بيض

ملعقة صغيرة خميرة فورية / نصف ملعقة صغيرة سكر

كأس ماء دافئ

قليل ملح

صفار بيض لدهن الوجه.

الطريقة :

ينخل الدقيق في وعاء عميق مع الملح ثم يضاف السمن وتفرك العجينة بأطراف الأصابع .

ثم يضاف البيض وتذوب الخميرة في ربع كأس ماء دافئ وتضاف للعجينة مع إضافة بقية الماء وتعجن العجينة جيدًا

وتوضع في وعاء وتغطى جيدًا بالنايلون حتى تخمر من نصف ساعة إلى ساعة..

وبالهناء والعافية ,,,,,,,,

أتمنى تجربونها لأنها جدًا رائعة وهشة وكفاية إني مجربتها كذا مررررة لا تفوتكم..

بس لا تنسوني من الدعـــــــــــــــــــــــــــــــــــــــاء..

ساموزا هندية

من مطبخ عزيزة

المقادير للعجينة:

3ك دقيق ابيض

8 م ك زيت

1 ك ماء دافي

رشة ملح

الطريقة

يفرك الدقيق والملح بالزيت حتى يصبح مثل الفتات

ثم يضاف الماء شوية شوية وتعجن حتى تحصلي على عجينة متماسكة واتركيها ترتاح لمدة نص ساعة ثم اعيدي عجنها حتى تصبح ملساء ثم تقطع لدوائر صغيرة وتترك لترتاح

الحشوة :

3 حبات بطاطس تقطع لقطع صغيرة جداً

½ ك بازاليا - بصلة مفرومة– 2 فص ثوم مفروم

شريحة زنجبيل مفرومة– 6م ك كزبرة مفرومة

2م ص بهارات هندية +ربع ملعقة صغيرة كاري ومثلها فلفل احمر بودرة– ملح عصير ليمونة – 4/1 كاس ماء

لتحضير الحشوة

نضع زيت في مقلاة ثم يضاف البصل ويقلب حتى يبدأ بالاصفرار

ثم يضاف له الثوم والزنجبيل

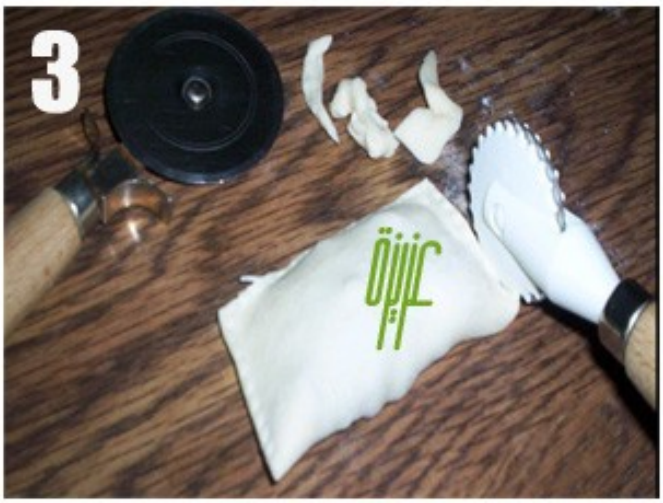
ويقلب يضاف البازاليا وقليل من الكزبرة والبهارات والليمون ويترك خمس دقائق ثم تضاف البطاطس والماء ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج وينشف ماءه

ثم يضاف عليه باقي الكزبرة وتترك حتى تبرد

تفرد الدوائر وتحشى بالخليط وتقطع على شكر مستطيل كما هو واضح بالصورة

ثم تقلى بالزيت

هنا الصور



وصحتين و هنا

السمبوسة الخاصة بأهل الجنوب

من مطبخ عزيزة

سميتها كذا لانه احنا مانستخدم الرقائق هذا ابدا بل نعجن العجين بالبيت

المقادير:

3 ك دقيق ابيض – 1 ك دقيق بر

1م ص ملح – 4/1 ك زيت

1وربع كوب ماء

الحشوة

نص كيلو لحم مفروم ويفضل البقر– 3 بصل مفروم

مقدار نص كوب من كل (بقدونس – شبت – بصل اخضر)

ملح وفلفل اسود – بيض مسلوق اختياري

الطريقة

تعجن العجينة كما في الطريقة السابقة بالضبط

الحشوة : توضع اللحمة في مقلاة وتقلب حتى يخرج ماءها ثم تصفى وتعاد من جديد بالمقلاة وتقلب حتى ينشف اي ماء يخرج منها ثم يضاف لها البصل وتقلب جيدا حتى ينشف ماء البصل ترفع عن النار وتضاف لها كل المقادير السابقة وتترك لتبرد ثم تحشى بنفس الطريقة السابقة ولكن تقطع انصاف دوائر وتقلى بالزيت

السمبوسة بالعجينة المنزلية تهبل ولا أسهل مصور من مطبخي•°•H!ND
من مطبخ هند

لعمل العجينة

كاسين إلا ربع طحين رقم 2 (مش طحين المعجنات والكيك)
نصف فنجان زيت
نصف ملعقة ملح
ماء للعجن

اعجنيها حتى تتشكل لكِ عجينة طرية وشكليها كما ترغبين

الحشوة تختلف على حسب ذوقك

مرة حشيناها جبنة بيضاء + نعناع مجفف

مرة حشيناها بخضروات مشكلة ومطبوخة على النار + شرائح من البيض المسلوق (كل حشوة في صوب)
وطلعت خياااااااال رغم إني كنت مش متقبلة هالخلطة بعد ما نصحتني بها صديقتي
لكن بعد ما جربتها أنصحكم تجربونها

ومرة حشتها لنا الخدامة بخلطة تهبل

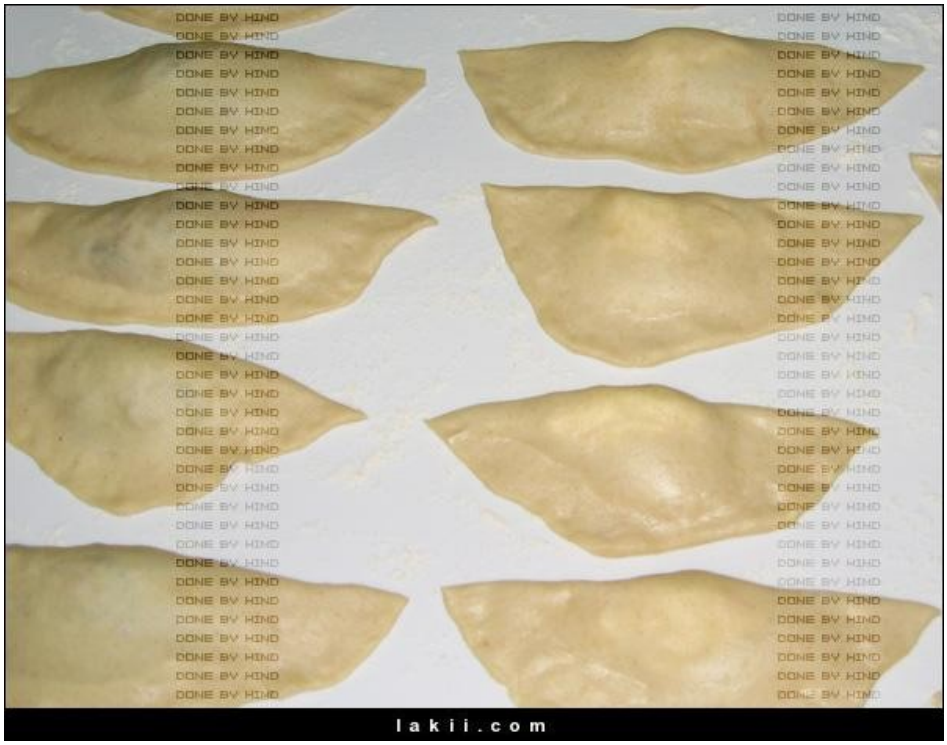
عبارة عن

جزر مبشور + بطاطاس مبشور نفس الجزر + كزبرة مقطعة وبقدونس وشبت إن وجد + ملح + فلفل أسود وبهارات ونص معكب ماجي

بالأول شوحت بصل وثوم في شوية زيت وبعدين حطت باقي المقادير وخلته لحد ما نضج البطاطا والجزر

وطلع الطعم رهيييييييب ولا ألذ

::..هنا بعد التشكيل..::



::..وهنا بعد القلي..::

أتمنى تعجبكم

سمبوسك اللحم والجبن

من مطبخ ملاك الروح

المقادير:

حشوة اللحم(1)

200جرام لحم مفروم

بصله مفرومه ناعم

1\4كوب ماء

2-1م ط زيت أو سمن

1م ص دبس الرمان

ملح حسب الرغبه – بهارات (1م ش فلفل اسود– كمون مطحون) – 1 م ص قرفه مطحونه رشة – سماق

1م ط صنوبر مقلي (اختياري)

طريقة حشوة اللحم:

يحمر البصل في الزيت نضيف اللحم +الماء ونتركه حتى ينضج اللحم... ثم نضيف الملح + البهارات + الصنوبر المقلي + دبس الرمان....نرفع الحشوه عن النار ونضعها في صحن وتترك حتى تبرد

حشوة اللحم

حشوة الجبنه

1كوب جبنه فيتا

2م شراي كل من (نعناع مفروم + بقدونس مفروم ناعم – 4/1 كوب جبنه حلوم مفرومه

طريقة الحشوه: نخلط جميع المقادير ونتركها جانبا حين وقت استخدامها

مقادير العجينه:

3 أكواب طحين جميع الاستخدامات.. 3\4 كوب ماء فاتر و زياده فوقهم 1 ملعقة طعام...رشة سكر

1\2م ص ملح – 2 م ط يت – 1 م ش خميره

طريقة العجينه:

نضع الطحين في وعاء ثم نضيف باقي المقادير ونعجنها قليلا وعلى سطح مرشوش بالطحين نعجن العجينه لمده لا تقل عن 10 دقائق ثم نضع العجينه في وعاء مدهون بالزيت ثم نغطيها بفوطه مبلوله بالماء ونتركها حتى تتخمر

طريقه السمبوسك

بعد ما تتخمر نأخذ العجينه ونرقها على سماك رقيقه على سطح مدهون بالزيت ثم نقطع العجينه باستخدام مقاطع دائريه على حسب الحجم المطلوب ثم تحشى الحبات باللحم – الجبنه .. نطوي العجينه على شكل نصف دائره كما في الشكل بالنسبه لـــ سمبوسك الجبنه نضغط على الاطراف بالشوكه كاعطائها شكل وحتى لا تتفتح وقت القلي

وبالنسبه لـــ سمبوسك اللحم نطوي الاطراف بالضغط عليها باتجاه الداخل

تقلى في زيت ساخن

وتقدم ساخنه

ملاحظ:

ممكن حشي السمبوسك بأي نوع من الجبن أو الخضارأو الدجاج

سمبوسه ذهبيه

من مطبخ مدمنة عالم حواء

المقادير

زيت للقلي

للعجين:

3 كوب دقيق

كوب ماء ونص كوب لبن

ملعقه صغيره ملح

للحشوه:

لحم مفروم نص كيلو

1بصل كبير مقطع

ملح وبهار حسب الرغبه

ليمون / ثلاث ملاعق كبيره زيت نباتي

(نص كوب) كزبره خضراء مفرومه

الطريقه

نعجن العجينه وتترك لترتاح نص ساعه ثم تقسم الى 4 كرات

تقسم كل كره الى 7 كرات صغيره

ترش بكميه من الدقيق ثم ترص الكرات في صينية وتغطى بسفره بلاستك نظيفه لحين الاستخدام

اعداد الحشوه

نقوم بقلي البصل حتى يذبل نضيف اللحم المفروم ثم الملح والبهار ونحرك

نضيف عصير حبة الليمون ونستمر في التحريك حتى تنشف تماما من مائها

نضيف الكزبره الخضراء نحرك لمده دققيقه ثم نطفي النار يرفع الى حين الاستخدام

نقوم بفرد العجين ووضع الحشوه في منتصفها ثم نغلقها اما باستخدام القوالب الخاصه بالسمبوسه او عن طريق تضفير الاطراف باليد

تقلى في زيت غزير صافي الى ان تصبح ذهبية اللون

ترفع على ورق ماص وتقدم دافئه

سمبوسة البيت للشيف اسامة السيد بالخطوات المصورة
من مطبخ مريم ضرغام

المقادير:

2 كاس دقيق ونص

ملعقة طعام ونص سكر

ملعقة شاي كلح

2 ملعقة طعام زيت او زبدة غير مذوبة

1كاس ماء

تخلط جميعا في العجانة او باليد الى ان تصبح عجينة قاسية بعض الشي ثم تترك لترتاح مدة10دقائق

ثم تفردينها بالدقيق وكثير من الدقيق الى ان تصبح خفيفة جدا

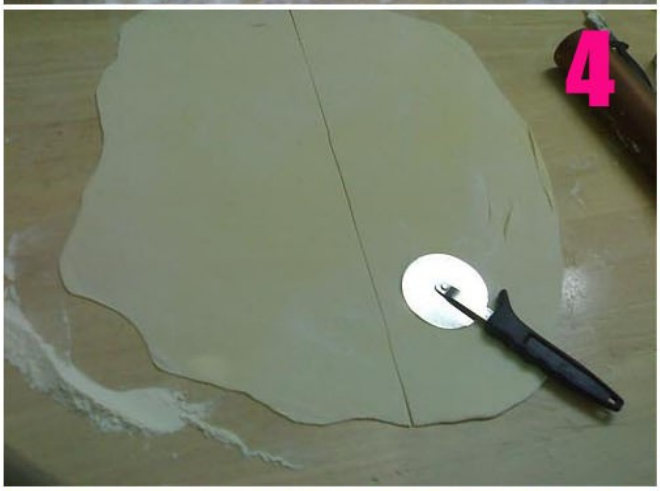
ثم تحشينها بالحشوات المرغوبة انا هنا حشيتها بالجبن المالح المراعي مع بقدونس ونعناع ناشف شوي

ملاحظة لازم تدهنينها بالبيض قبل الحشوة حتى تتماسك و تتسكر كويس وما تشرب زيت بالقلي واخليكم مع الصور

الحشوة

2

1


4

3

6

5

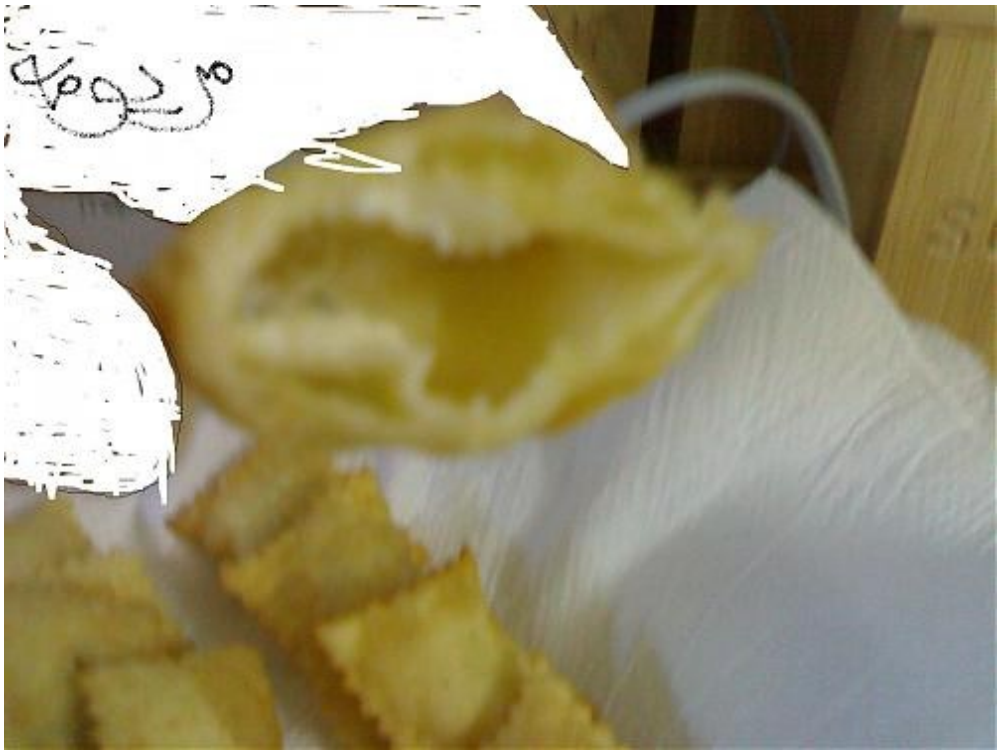
8

7

وتقلى في زيت حار

بطريقة التطبيب يعني نرش عليه الزيت حتى تحمر ثم تقلب اتركم مع الصور شوفو كيف وسطها فاضي

وعليكم بالف عافية



سمبوسه بيتي مُقرمشه بالصور

من مطبخ !! برقع جنز زري!!

طريقتي فيها جداً" بسيطه ..

وهي مقدار من الطحين الأبيض وأنا أستعمل ((طحين الكويت))

بمقدار 2 كأس طحين

وربع كأس زيت وقليل ملح

وتعجن بالماء حتى تكون متماسكه مثل عجينة الفطائر وأهم شي بالعجن إن العجينه ماتلصق بالإناء الموضوع فيه أثناء العجن

وتغطينها لحد ماتسوين حشوتك ، وبعدها تفردينها وتكون رقيقه مره وتقطعينها بالشكل إللي تبين

وتحشينها ع حسب رغبتك..

وأهم شي أثناء القلي ترشين عليها الزيت بكثره قبل لا تقلبينها عشان تنتفخ وبعدين تقلبينها :

وبالعافيه إن شاء الله

سمبوسك بالحمة المفرومة و الطحينة ودبس الرمان

من مطبخ Ronii

2 ملعقة زيت زيتون

1 بصلة كبيييييرة مفرومة (التكة في حلاوة الخلطة البصل الكتير)

نصف كيلو لحمة مفرومة

1 باكيت ورق سمبوسك

نصف حزمة بقدونس مفروم

2 ملعقة كبيرة دبس رمان

2 ملعقة كبيرة طحينة

ملح – فلفل – زعتر – كسبرة ناشفة

نحط الزيت علي النار و بعد ما يحمي نحط البصل و نقلب لغاية ما يدبل شوية

بعد كدة نحط الحمة و نقلب و اول ما يبتدي لونها يتغير نحط الملح + الفلفل + الزعتر و نقلب

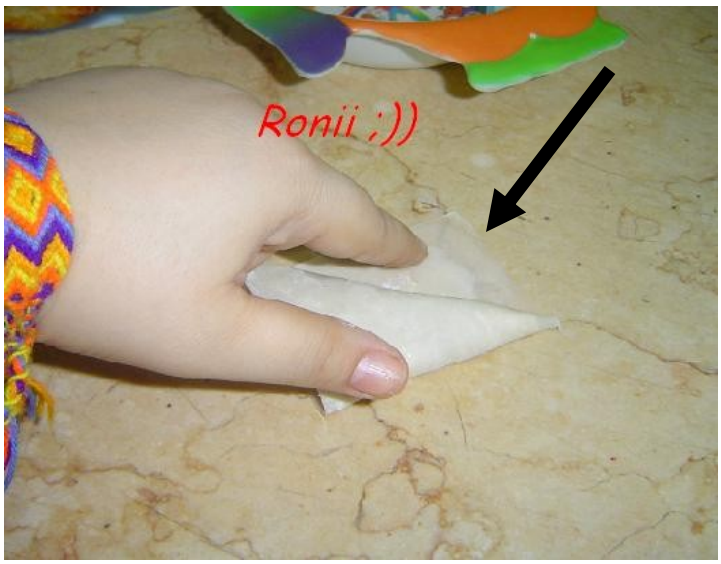
نسيب اللحمة تعصج عادي للشكل دة

و بعد ما تدخل في الاستوا نحط دبس الرمان + الطحينة و نقلب

بعد كدة نطفي النار و نحط البقدونس و نقلب و بعد كدة نحط الكسبرة الناشفة

نحط ورقة السمبوسك و في اولها ملعقة من الحشو و نلفها شكل المثلث

لما تقفليها حطي مية علي الطرف علشان مش تفتح في القلي



اقليها في زيت غزير لغاية ما تحمر

و تقدم ودة الشكل الاخير

سمبوسه بيتي

من مطبخ دانه 20002

مقادير العجينه..

كاسين دقيق..

كاس ماء..

شوي ملح..

بيضه

فنجان قهوه زيت..

اعجنيها وخليها ترتاااااح ساعتين..

وعقب الساعتين...

افرديها مثل الصووره .. وقصيها اطرافها من فوق .. نسيت اصور لكم ها الخطوه*

بعدين قصصيها با الطووووووووول..

ثمن احشي ولفيها.. واقليهاااااااا....

شوفوا شكلها النهائي رهيييييييييييييبه وطعمها رهيييييب..

ملاحضه*

الصينيه اللي تحطين عليها السمبوسه افرشي ارضها بفوطه وحطي السمبوسه الملفوفه وغطيها بكيس او منشفه علشان ماتجف عليك**

فطائر خضار مشكل مقلية وسبموسك لحم

مقادير حشوة الخضار وطريقة الإعداد:

بازلا – بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة – جزر مقطع مكعبات صغيرة – جبن شيدر مبشور – بصلة صغيرة مفرومة

ملح – فلفل أسود قليل – ملعقة صغيرة كركم

نضع البازلاء في وعاء على النار لسلقها مع ملح وقليل من الفلفل ثم نضيف الجزر ننتظر 5 دقائق ثم نضيف البطاطس وتترك مدة بسيطة على النار (أي لا نترك حتى تستوي بل نطفي عنها وهي نصف استواء ومتماسكة)

نشوح البصل المفروم في مقلى كبير مع ملعقة زيت ثم نضيف الخضار وتقلب بلطف ثم نضيف الكركم وتحرك قليلا نطفئ النار ونتركها تبرد ثم نخلط الجبن المبشور ويمكن أن نضيف ملعقة بقدونس مفروم حسب الرغبة وتستخدم بعد ذلك لحشو الفطائر .

حشوة الخضار

مقترحات للفطائر وتقديمها ...

هذه الخلطة استخدمها بعدة طرق ومنها الطريقة التالية مع صورتها ..

فطائر الخضار المقلية :

العجينة..

5 أكواب طحين أبيض – 1,3 كوب زيت – ملعقة سكر

مطحون – ملح – ماء دافئ للعجن حسب الحاجة

تخلط المقادير وتعجب بالماء حتى نحصل على عجينة قاسية

نوعا ما ومتماسكة نتركها ترتاح مدة كافية ثم تشكل في

القالب المستطيل و تقلي في زيت غزير وتقدم ساخنة .

ملاحظة :يمكن حفظها في الفريزر وقليها عند الحاجة بعد أن يذوب الثلج عنها.

سمبوسك باللحم

الخلطة :

لحم مفروم – بصل مفروم – ملح – فلفل أسود – كمون – شبت – بقدونس –

البصل على النار حتى يذبل قليلا ثم نضيف اللحم ويقلب جيدا حتى يستوي نضيف التوابل ونطفئ النار

نترك اللحم يبرد ثم نضيف الخضار المفرومة .

للتنويع يمكن أن نضيف 2 حبة بيض مسلوق ومقطع صغير جدا وقرن فلفل حار.(اختياري)

العجينة :

عجينتي السابقة المستخدمة في فطائر الخضار وهي المعتمدة لدي دائما للمقليات في الزيت وهي عجينة قاسية

ومقرمشة ...

مقاديرها ...

5 أكواب طحين أبيض – 1,3 كوب زيت – ملعقة سكر مطحون – ملح – ماء دافئ للعجن حسب الحاجة

تخلط المقادير وتعجب بالماء حتى نحصل على عجينة قاسية نوعا ما ومتماسكة نتركها ترتاح مدة كافية ثم تفرد

بالنشابة تشكل حسب الرغبة أو نوعية القالب لديك ثم تقلي في زيت غزير وساخن .

العجين و الخطوات بالصور

www.hawahome.com
www.hawahome.com
www.hawahome.com
www.hawahome.com
www.hawahome.com
www.hawahome.com

www.hawahome.com

رقايق السمبوسه

من مطبخ مدمنة عالم حواء

المقادير

3 كاسات دقيق

ثلاث ملاعق كبيره زيت

ماء حوالي كوب

ملح ملعقه صغيره

ملعقه كبيره سمنه مذوبه لدهن العجينه في النهايه اثناء الفرد

الطريقه

1- نعجن العجين ونستمر في العجن حتى نحصل على عجين ناعم الملمس معتدل لاقاسي ولا لين وسط تترك لترتاح 5 دقايق ....

2- تقسم الى كور صغيره بحجم الليمون الصغير

3- ترص في صحن عميق قليلا ويصب عليه حوالي نص كوب او اقل زيت...تترك لترتاح حوالي ثلاث ساعات او اكثر

4- نجيب صينيه واسعه او مقلى تيفال او صاج او اي شي عندك ممكن يستخدم حتى لو صينية الفرن الكبيره انا هنا استخدمت الصينيه الكبيره (التبسي)اللي بنحط فيها الاكل وعارفه انها متوفره في كل بيت وكمان ميزتها انها تسخن بسرعه

5- نفرد العجينه على رخام نضيف نمسح العجينه بالسمن البسيط (مسح خفيف حتى يسهل الفرد ثم توضع على الصاج

في كذا طريقه لوضع العجين المفروده على الصاج

الطريقه الاولى وهي الاسهل واللي انصحكم فيها انك تفردي العجين عادي بدون رق زياده

بعدين ترفعي العجينه وتحطيها على الصاج من غير ما تولعي النار لما تحطيها على الصاج حطيها من الطرف الاول

واسحبي وانت تنزلي الطرف الثاني على الصاج حتى تنمط معك كمان وتكملي فرد العجينه وهي على الصاج

فرد العجينه يكون بالضغط على الاطراف بشويش مثل كانك بتهمزي لا تبالغي برق العجينه

تولعي النار وتشديها على الاخر تحطي الصاج على النار

تحركي الصاج بحيث الحراره توصل الى الاطراف

وبسرعه اقلبي العجينه بمجرد مالونها يصفر واطفي النار اضغطي بيدك على الاجزاء اللي مازالت لونها ابيض (والنار مطفيه)حتى تتختفي وتصير كلها صفراء

طبقيها (مهمه هذي الخطوه لانها تحافظ على الرقاق انه ما ينشف اثناء رفعه(

افتحيها وحطيها في صينيه فرن مستطيله وغطيها بسفره بلاستك

خذي قطعه ثانيه من العجين افرديها وحطيها في الصاج ولعي النار عدي لحد الخمسه وطفي النار(لان الصاج بيكون لسه حار فبيسخن اسرع من اول) تكون استوت اقلبيها بسرعه طبقيها ارفيعيها وافتحيها مره ثانيه وافرديها فوق الرقاقه الاولى غطيها وهكذاااااااااا حتى تخلصي العجين كله

الطريقه الثانيه

هي انك تفردي العجين وتخلي الصاج يسخن كويس تتطفي النار وتحطي الرقاقه

وثواني او ما تصفر كلها اقلبها بسرعه طبقيها ارفعيها افرديها في صينيه

وغطيها

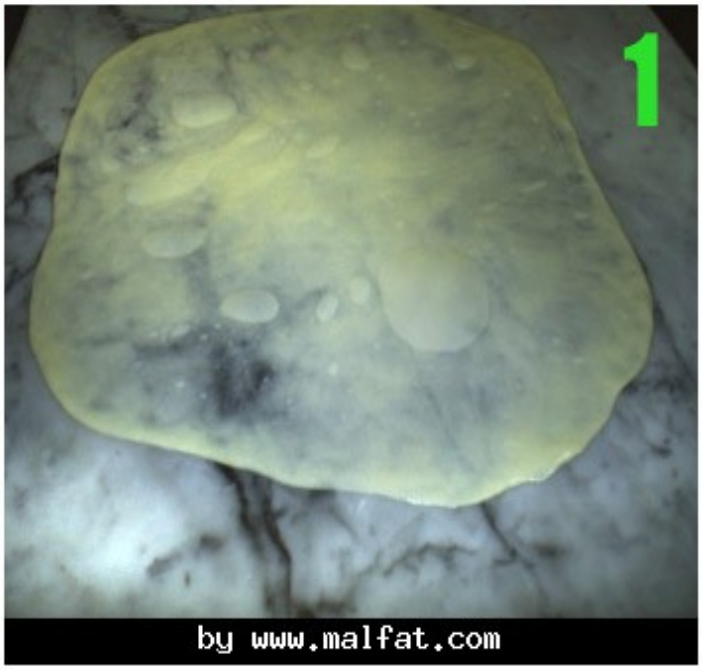
الطريقه الثالثه

هوانك تولعي النار على الصاج واول ما تحطي الرقاقه في نفس اللحظه تتطفي النار تضغطي عليها حتى تصير كلها لونها اصفر تقلبيها وتطبقيها وترصيها في صحن مسطيل له حواف وتغطيها بسفره بلاستك وهكذاا حتى تخلص الكميه

ملاحظه مهمة

في كل الحالات الوقت اللازم لسهوى العجينه ما ياخذ اكثر من 10 ثواني بالتمام وهذي الخطوات بالصور

2
by www.malfat.com


1
by www.malfat.com

4
by www.malfat.com

3
by www.malfat.com

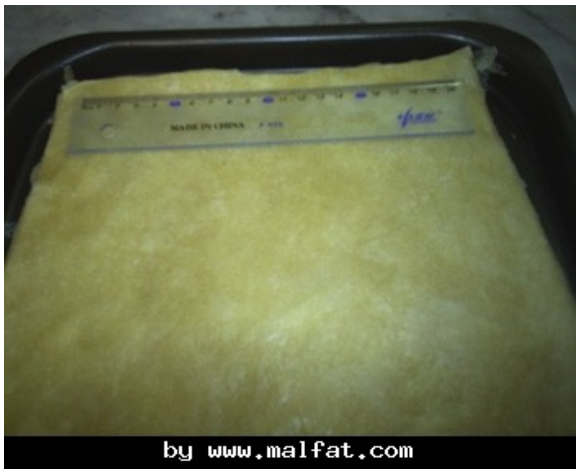
6

5

بعد ما نخلص تكون الصينيه عندنا مليانه رقاق

نجيب سكين حاد جدا و نقطع الاطراف

نجيب مسطره نقيس عرض العجين ونقسمه بحيث تكون الاحجام متساويه



افضل عرض لرقايق السمبوسه هو 7 سم والطول عادي على حسب رغبتك

تغلف وترفع في الثلاجه او تستخدم

وهنا بعد ما خلصت حشيت كم حبه ما عملت حسابي بحشوه لها

بس عشان اوريكم حشيتها جبن ابيض مع شطه حاره ناشفه

الاطراف الزايده لفيتها على شكل ورده

بعد القلي خليها على ورق لامتصاص الزيت وقدميها دافيه واتمتعي باطيب سمبوسه

قسم

حشوات السمبوسة

سمبوسة اللحم

من مطبخ النصوحه

هذي حشوة اللحم اللي انا معتمدتها للسمبوسه والبف السعودي

هذي مقادير حشوة السمبوسة:

نص كيلو لحم عجل مفروم (وسط)

بصله مفرومه كبيرة

حبة بطاطس متوسطة الحجم مقطعة مكعبات ومقليه

نص كوب ماش مسلوق

1 فص ثوم كبير مدقوق

كزبرة وبقدونس وكراث مفرومين (الكمية حسب الرغبة)

<<<انا احط الكراث اكثر من الكزبرة والبقدونس تطلع روعه

البهارات(ملح+بهار مشكل+كزبرة ناشفة+كمون+قرفة+كركم+فلفل اسود)

الطريقة:

اول شي حطي اللحم في قدر على النار حتى تجف موية اللحم.

حطي 3م.ك زيت وبعدين حطي البصل والثوم وحركيهم.

اضيفي البهارات كلها والملح وحركيهم وبعدين حطي البطاطس والماش.

آخر شي حطي البقدونس والكزبرة والكراث..اخلطيهم شوي واطفي النار لأن مالازم يتغير لون البقدونس والكزبرة وتذبل مع الحرارة.

انتظري الين تبرد الحشوة وبعدين لفي السمبوسه وبالعافيه..

حشوة سمبوسه باللحم المفروم لذيـــــذه موووووت

مـ مطبـ عبق الجوري

هذي طريقتي الخاصه يعني تأليفي الخاص وطلع بجد رووووعه وبتعتمدونها..

المقادير:

كيس لحم مفروم(500غ)

بصله متوسطه مبشوره

2 ملعقة طعامزيت نباتي

علبة معجون طماط

3 ثوم+قطعه صغيره زنجبيل(م ص)

2 م ط حليب جوز هند بودره

2*مثلث جبن

4*م ط كريمه

بهارات مطحونه وارجو الالتزام(1 و1\2 م ص من كل:

جرام ماسالا+كمون مطحون+كزبره مطحونه+بابريكا+رشة فلفل احمر

الطريقـــه:

———

***في خلاط العصير نخلط(معجون الطماط+الثوم+الزنجبيل+جوز الهند+الجبن+الكريمه+البهارات المطحونه والمحدده) طبعاً نضيف شوية ماء حتى ينخلط.**

***في قدر نسخن الزيت ثم نضيف له م ص خردل حب وننتظر قليلاً حتى يفرقع.**

***تضيف عليه 1 م ص كمون حب+ 1\4 م ص حلبه حب +1م ص شمار حب(حبة الحلوه للي مايعرفها(**

***تضيف عليه البصل ونحركه حتى يحمر ثم نضيف خلطة الخلاط عليه ويحرك ويترك 3 دقائق مع التقليب كل شوي.**

***في هذه الفتره نضع اللحم المفروم في مقلاه لا تلصق على نار قويه ونحرك حتى ينشف من ماءه ثم نضيفه في القدر على الخلطه السابقه ويحرك ويترك حتى ينضج ويتماسك(ما ياخذ وقت(**

***تضيف ملح حسب الرغبه و 2 م ط كزبره خضراء ويحرك حتي ينشف جيداً**

وتمتعوا بالطعم وبالعافيه على قلوبكم

ابي اللي تجربه ويعجبها تدعي لي لأني امر بظروف الله يعلم بها.

اختكم((عبق الجـــــوري))

حشوات السمبوسة الجزء الأول (1)

من مطبخ ماكو اسامي

حشوة المشروه والجبن

2 كوب فطر مقطع

1 كوب جبن شيدر مبشور

نصف كوب جبنة موزريلا

2 فص ثوم

نص ملعقة صغيرة كمون

زبدة

سخني الزبدة في مقلاة ويضاف ثوم مفروم والكمون والفطر ويستمر القلي الا ان يجف الخليط من الزيت تماما ويتبل بالملح والفلفل والجبن.

خضار مشكلة مع بصل اخضر

3 بصل اخضر مقطع مع الاوراق

كوب كرنب مقطع صغير

كوب جزر مقطع صغير

نص كوب فلفل اخضر مقطع صغير

نص كوب فطر

فلفل حار) على حسب الرغبة(

3 فص ثوم

ملح وفلفل

زيت

يقلى الثوم والفلفل الحار والبصل الاخضر ثم تضاف الخظروات وتقلى حتى تنضج وتتبل بالملح والفلفل.

بطاطس وبازلاء

2 بطاطس متوسطة الحجم مسلوقة ومقطعة قطع صغيرة جيدا

كوب بازلاء

ملعقة صغيرة كمون حب

ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

2 فص ثوم

بصلة مفرومة

ملح وفلفل

ملعقة صغيرة شطة

عصير نص ليمونة

كزبرة مقطعة

زيت

تسخن ملعقتين زيت وتضاف حبوب الكمون ثم يضاف البصل ثم الزنجبيل والثوم , تضاف البازلاء والملح وتطبخ على نار هادئة حتى تنضج ثم يضاف البطاطس تخلط تم يضاف الشطة والفلفل وليمونة والكزبرة

البيض بالشبت والكريمة

4 بيض مسلوق ومهروس

2 بصل اخظر مقطع

1 ملعقة شبنت

فلفل وملح

نص ملعقة مسطردة

1 طماطم مقطعة قطع صغيرة

كوب كريمة

تخلط جميع المكونات

سبانخ وجبنة حلومي

1 حزمة كبيرة سبانخ

1 كوب جبن حلومي (يغسل حتى تتم ازالة الملوحة) يقطع قطع صغيرة جدا

1 حزمة كرات مقطعة قطع صغيرة

1 ملعقة كبيرةشبنت طازج مقطع

1 ملعقة كبيرة بقدونس

ملح وفلفل

ملحوظة :يضاف الملح عند الضرورة (الجبن مالح(

تغسل السبانخ وتوضع في ماء مغلي لمدة دقيقتين ثم تصفى و تفرم . يسخن الزيت ويقلى الكرات ثم تضاف حبوب الكمون , يضاف السبانخ و يحرك ثم يضاف الجبن والبقدونس والشبنت والملح والفلفل..

الحمص

1 كوب حمص مطبوخ ومهروس

1 طماطم مقطعة قطع صغيرة

1 بصلة مقطعة قطع صغيرة

2 فص ثوم

1 ملعقة صغيرة مسحوق الكاري

1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

2 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة

2 ملعقة زيت

ملح وفلفل

يسخن الزيت ويقلى البصل والزنجبيل والثوم تم يضاف الكاري مع الحمص ويقلب يضاف الطماطم والملح والفلفل والكزبرة.

دجاج مفروم مع الفلفل الاخضر

2 كوب دجاج مفروم

نص كوب فلفل مقطع صغير

1 بصلة كبيرة

1 طماطم مقطع صغير

2 فص ثوم

ملح وفلفل

2 ملعقة كزبرة مقطعة

عصير نص ليمونة

ملعقة صغيرة اوريجانو

زيت

(ممكن اضافة مشروم)

يسخن الزيت ويقلى البصل ثم يضاف الثوم والطماطم ويحرك ثم يضاف الدجاج واوريجانو والفلفل الاخضر ويستمر التقليب حتى يجف الخليط يضاف العصير والكزبرة.

اجبار وبقدونس

كوب جبنة تشيدر

كوب جبنة بيضاء

نص كوب بقدونس

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

تخلط المكونات مع بعض

دجاج وبطاطس

كوبين دجاج مسلوق ومقطع

2 بطاطس مقطع صغير

بصلة مفرومة

ملعقة صغيرة كركم + كمون + كزبرة ناشفة مطحونة +ملح وفلفل

زيت

ممكن استبدال البطاطس بالجزر(

يسخن الزين ويقلى البصل ثم يضاف الدجاج ثم البطاطس تتبل بالملح والفلفل والبهارات.

حشوات السمبوسه الجزء الثاني (2)
من مطبخ ماكو اسامي

وهذي وصفات جديده والحمدالله جربتها ولذيذه ويارب تعجبكم

سمبوسة الماش

كوبين ماش تنقعينهم بماي حار ساعه وتسلقينهم لحد ما يستوي مو ينهري وينشخل
القشره مالت ممكن تستغنين عن جزء منها اثناء الغسل بس لازم يكون فيها قشر عشان طعمه

تحمسين عشر بصلات كبيره مفروه مو ناعم وسط لحد ما تذبل مع شوي زيت
تضيفين لها 4 مكعبات ماجي خضار وكمون صحيح وكزبره مطحونه ناشفه وفلفل اسود
ولما تشرب البهارات تضيفين لها كوبين كزبره خضره مفرومه وتحمسينها معاه لما تنشف على نار قويه اضيفي لها الماش وخليها وياه مع التقليب دقيقتين بالاخر اضيفي ملعة اكل ثوم مهروس مع حبة فلفل اخضر حار وقلبي شوي بس تطلع ريحته وعدلي الملح حسب ذوقك
وتبرد وتحشى بها السمبوسه

سمبوسة البيتزا

جبن مزارولا مبشوره كوب
جبن كرفت ازرق علبة وسط مبشوره
كوب زيتون اخضر الشرايح بس نفرمه خشن
بصله متوسطه مفرومه ناعم
حبة فلفل اخضر مفرومه ناعم
علبة مشروم مفرومه خشن شوي
رشة اوريغانو
تخلط مع بعض مثل السلطه
وتحشى بالعجينه

سمبوسة اللحم

نص كيلو لحم مفروم

5 بصلات كبيره مفرومه

4 فصوص ثوم مفرومه ناعم

رشةكمون ناعم

رشة كزبره ناعمه

رشة قرفه

فلفل اسود وملح

ملعقة اكل كزبره خضره مفرومه

حطي اللحم على النار في مقلاة واسعه وخليه على نار قويه لحد ما ينزل مايه ويتبخر قبل لا ينشف حطي البصل والثوم والبهارات

خففي النار وخليه مغطي يتسبك 10 دق

قبل لا تطفين عليه حطي الكزبره عشان ريحتها وارفعيها

سمبوسة الجبن

علبة كبيره جبن كرفت مبشوره

كيس جبن مازارولا

نص كوب بصل اخضر مفروم ناعم

تخلط وتحشى

سمبوسة البطاطا البازيلاء

كوبين مكعبات صغيره من البطاط تسلق دقيقتين وترفع

كوبين بزاليا مسلوقه

بصل مفروم ناعم

كمون حب

كزبره خضراء مفرومه كميه كوب

ماجي مكعبين

حبة فلفل اخضر حار مفروم

نتفة زنجبيل اخضر مبشوره

نص ملعقة اكل كاري ا

البصل تقريبا 7 بصلات

حمريه بشوية زيت ومعاه ملعقة اكل كمون حب وحطي البطاط وقلبي وحطي الماجي والبزاليا والفلفل والزنجبيل وقلبيه لحد ما يتشرب من بعض

اخر شي حطي الكاري والكزبره وذوقي الملح والفلفل برديها واحشي

سمبوسة الخضار بالشبنت

كيس كيلو خضار مشكله (جزر-بزاليا-فاصوليا-ذره)

5 بصلات مفرومه معاها 5 فصوص ثوم مفرومه

شده شبنت

مكعبين ماجي

ملعقة مشكله من البهارات (كمون-كزبرة-كمون-فلفل اسود -كركم)

اسلقي الخضار شوي لحد ما تنضج الا شوي

احمسي البصل جيدا مع الماجي والبهارات والشبنت اضيفي الخضار وقلبيه يشرب من بعضه وبردي واحشي

سمبوسة الدجاج

دجاجه مسلوقه مفتته

5بصلات مفرومه

فصين ثوم كبار مفرومين

حبة فلفل اخضر حار مفرومه

علبة مشروم شرايح مفرومه خشن

مكعبين ماجي

ملح وفلفل

ملعقة اكل زبده

حمري البصل بشوية زيت حتى يذبل اضيفي الماجي وبس يذوب بالبصل اضييفي المشروم وقلبيه يتحمر مع البصل اضيفي الدجاج وغطيه شوي يتسبك

ضعي الزبده في مقلاة صغير مع الثوم والفلفل الحار وبس ريحته تطلع اضيفيه للحشوه وقلبيه معاه جيدا وسكري عليها وبرديها واحشي

سمبوسة الشاينيز

كوبين ملفوف مفروم شرايح

كوب جزر مفروم شرايح

حبة فلفل اخضر مفروم شرايح

ومثلها حبة فلفل احمر ومثلها حبة فلفل اصفر

3 اكواب بصل شرايح

ربع كوب صلصة صويا او اقل شوي

مكعبين ماجي

حمري البصل الى ان يذبل شوي اضيفي باقي الخضار وقلبيها على نار قويه شوي ولما تسخن خففي النار وغطيها بس خمس دقايق عشان لا تذبل واكشفيها وقلبيها لحد ما تنشف اضيفي الصويا وبس تشربها سكري عليها طبعا الماجي ينضاف مع البصل اولا

سمبوسة المشروم بالذره

3 اكواب بصل مفروم

علبتين مشروم شرايح ومفروم خشن

كوب ذره مسلوقه

نص كوب كزبره خضره مفرومه

5 فصوص ثوم مفرومه

مكعبين ماجي

ملعقة صغيره كزبره ناشفه مطحونه

حمري البصل مع الماجي والكزبره الناشفه وبس تطلع ريحتها اضيفي المشروم وقلبيه جيدا اضيفي الثوم وقلبي وبس تنشف اضيفي الذره والكزبره وسكري عليها

سمبوسة البطاط بالمعبوج حاره)

تقريبا 5 اكواب بطاطس مقطعه مكعبات صغيره جدا

3 اكواب بصل مفروم

ملعقة اكل كمون حب

ورشة كزبره ناشفه

من ملعقة اكل الى ملعقتين معبوج(فلفل اخضر او احمر مفروم ناعم مع ثوم وينباع جاهز(

حطي ربع كوب زيت وحطي البطاط مع البصل والكمون وقلبيه عدل غطيه شوي عشان تستوي البطاطا لا تهرينها

ارفعي النار وقلبي لما تحسن البطاط بدأ يتحمش والبصل يشقر

اضيفي ملح وفلفل اسود

واخيرا المعبوج بس لا تقربين منه ريحته بتطلع قويه وبتكحين من حرارته هههههه

طريقة المعبوج الكويتي

راس ثوم

ملعقة ونص اكل كبيره فلفل احمر هندي مجروش بالبذور وهو يكون مجفف وحار

ملعقتين كبار زيت

ملعقة اكل او اقل ملح

ملعقة اكل مسح كزبره ناشفه مطحونه ويفضل محموسه قبل طحنها

يفرم جميعها مع بعض بالمفرمه ويكون مثل المعجون وتحفظ ببرطمان زجاجي ويرش سطحها برشة زيت حتى لا تنشف

يارب اكون افدتكم ولو قليلا

سمبوسة مسخن الدجاج

كيلو دجاج صدور مسلوق ومنسل خشن

4 اكواب بصل مفروم خشن

نص كوب مليان صنوبر

(يحمر بملعقة طعام زبده وملعقتين زيت زيتون)

4 مكعبات ماجي

قرفه ناعمه–فلفل اسود–بهارات مخلوطه

2 ملعقة طعام سماق يضاف مع الصنوبر بالآخر

الطريقة:

حمسي البصل وبس يذبل اضيفي الماجي والبهارات

وقلبيها مع الدجاج وغطيه 10 دقايق على نار هاديه

عشان يشرب من بعض ولو شفتيه ناشف رشي من مرق

الدجاج نتفه

بعد ما تتسبك اضيف السماق والصنوبر بزيته وطفي النار وبس يبرد احشي

سمبوسة اللحم السريه

كيلو لحم مفروم نص بقري ونص غنم

3 اكوب مليانه بصل مفروم

كوب بصل مقلي(حطير ربع كوب زيت في مقلاة صغيره وحطي فيها كوب بصل مفروم ناعم وحمريه بس لا يحترق

بس يصير ذهبي نزليه بمصفاة عشان يتصفى ويبرد ويكون ذهبي مقرمش

ملعقة طعام ثوم–ملعقة طعام–خل–ملعقة طعام دبس رمان

بهارات

1م ص كل من- كمون –قرفه–فلفل اسود–كزبره ناشفه

مكعبين ماجي

كوب كزبره خضراء

نزلي اللحمه في مقلاة تيفال بدون دهن ونشفيها مع ملعقة الثوم والخل ودبس الرمان وبس تبدي تنشف اضيفي البصل

3 اكواب والماجي والبهارات والملح وقلبي زين وغطيها ربع ساعه يستوى البصل مع اللحم

وبعدها اكشفي وقلبي بنار قويه عشان تنشف شوي لو كانت منزله ماي

وبس تنشف سكري عليها وارفعيها

خليها شوي تهدا واضيفيلها البصل المحمر والكزبره الخضراء واحشي

سمبوسة البطاط بالنقانق

هذي اسويها حمسه للسندويتشات الصغير بس جربتها لسمبوسه وطلعت لذيذه

كوبين بطاط مكعبات صغيره

3اكواب بصل

بكت نقانق ربع كيلو مقطع مكعبات صغيره

كوب فلفل اخضر مفروم

ملعقة طعام ثوم

ملعقة طعام كاتشب

ملعقتين طعام صلصة صويا

فلفل اسود وملح مكعب ماجي

شوية شطة حمرا او قرن فلفل اخضر حار مفروم

حمسي البصل مع 4 ملاعق زيت بس يذبل شوي اضيفي البطاط والماجي والثوم وقلبيه

غطيه خمس دقايق بس يستوي البطاط شوي ثم اكشفيه واضيفي النقانق والفلفل وقلبي الى ان يتحمس مع بعضه

سكري النار واضيفي الكتشب والصويا والملح والفلفل وبردي واحشي

سمبوسة المرتديلا بالذره

3 اكوب ذرة تسلق دقيقه وبس تنشخل اضيفي لها ملعقة شاي زبده وفلفل اسود وخليها تبرد

كوب بصل اخضر مفروم

كوب فلفل اخضر واحمر مفروم نص بنص

نص كوب جبن مازارولا مبشوره

كوب مرتديلا مفرومه مربعات صغيره

فلفل اسود وملح

تخلط مع بعض وتحشى

ملاحظه- نفس الحشوات للسمبوسه تنفع للسبرينغ رول

قسم

السمبوسة الحلوة

الميني سويتز سهله وطعمها خيالي
من مطبخ ام البدر

هذا الحلى ياحلوات ....عادي ويشبه السمبوسك شكلنا ...ولكن الطعم رائع ولذيذ...

وعبارة عن عجينة جاهزة ميني سويتز للسمبوسك...

والحشوة جبنة كيري...

والمهم ..هو اني أخذت كورن فليكس وطحنته ومو مرة ناعم ...وحبة بيضة...

ونغمس السمبوسك ...في البيض والكورن فليكس ونحطها شوي بالفريزر لعشر دقايق وعلى القلي على طول...

وتوضع في الشيرة (القطر.. (ونرش عليها شوي فستق مطحون حسب الرغبه...

وعليكم بالعافية....

حقيقة طمعها خيالي.... والسر في الكورن فليكس غير من مذاقها المعروف....

حلوى الشيوخ

من مطبخ الغرور

المقادير والطريقه مره واحده:

كميه من عجينة سويتز تقطع شرائح وتلصق كل شريحه باخرى بواسطه العجين..

تقلي في الزيت ثم ترش بالسكر والدارسين .. وتصف بشكل واقف في طبق الشيز كيك

في الخلاط نخلط 3 كيري ونص علبة حليب محلى .. ثم يصب نصف المقدار على شراح السويتز ويدخل الفرن لدقائق فقط ..

بعد ان يخرج من الفرن يصب باقي مقدار الخلطه .. ويزين بسائل الهيرشي والمكسرات .. ويدخل الثلاجه

وعند التقديم يوضع في طبق التقديم ويلف بشريطه ديكور حلوه .. انا للاسف ما كانت متوفره عندي واستغليت شرائط تزيين صينية الحلويات

وبالعافيه .. يارب اتوفق معاكم بهذا الطبق وهذي الصور

أولاً

هنا عند لصق شريحتين ورق السمبوسه

بالماء والطحين

بعد مانلصقهم ببعض نقليهم بالزيت

بعد القلي نرشها بالسكر

والقرفه ونخلطها

نصف ورق السمبوسه بعد القلي ورشه بالسكر والقرفه في قالب التشيز كيك

نضيف عليها ((نصف مقدار)) من خلطة الكيري والحليب المركز
نزينه بصوص الهيرشي (صوص الشوكلت ونضع المكسرات كذلك

يدخل الفرن من (2-3) دقائق فقط

بعد أن يخرج من الفرن نرش عليه باقي خلطة الكيري والحليب المركز

وبذلك يكون جاهز للتقديم

الحلى المقرمش

من مطبخ ام عزيزان

ومقاديره:

عجينة السمبوسه الجاهزه

وزيت للقلي

وشيره

وسمسم

الطريقه

نقطع شرائح العجينه لمربعات ... ونقليها بالزيت ... ونتركها حتى تصفى اشوي من الزيت وبعدها نحطها بالشيره ...
ونصفيها من الشيره ونرشها بالسمسم
وتقدم مع القهوه .... وعليكم بالعافيه

حلى اصابع التفاح وجبز الكيري

من مطبخ ام عزيزان

الطريقه جدا سهله

نحضر عجينة السمبوسه الجاهزه وهي عباره عن شرائح رقيقه

ونحضر تفاحتين ونبشرهم

ونحضر نص كاس سكر

وقرفه ملعقة كبيره

اول شي:

نحط التفاح والسكر على النار لما يبدي يطلع الماء ... ثم نرش عليه القرفه ... لما ينشف مائه ونخليه على جنب حتى يبرد ...

اعملي صمغ العجين = (اشوي طحين مع اشوي ماء)

نضع العجينه المستطيله ونضع الصمغ على اطراف كل العجينه ثم نضع الحشوه على الطرف ونبدي نلفها مثل الاصابع

...ونضغط اشوي على الطرفين حتى تتسكر جيدا

نقليها بالزيت ... ثم نرش عليها سكر بودر وقرفه

لذيذه وخفيفه

وان شاء الله ان جربتوها راح تعجبكم

اصابع الكيري:

نفس الطريقه السابقه بس بدل التفاح نمسح العجينه بالكيري ... ونقليها بالزيت ... ثم نضعها بالشيره

واذا صار عندج وقت فاضي .... اعملي هالطريقتين وحطيهم بالفريزر... ولما يجون الضيوف اقليهم وقدميهم ... حلى سريع ولذيذ وخفيف

سمبوسة محشية بالمكسرات والتمر بالجبن

من مطبخ السفيرة

المقادير :

السمبوسة سويتز- العجينة الطويلة

الحشوة

مكسرات (جوز او عين الجمل + كاجو او كازو + فستق + هيل مطحون

سكر اسمر

حشوة اخرى

تمر بدون نوي + جبن كيري

الطريقة الاولى

نقطع العجينة للنصف ثم الربع يعني <<< الشريحة الوحده لاربع قطع

نحشو عجينة السمبوسة بالمكسرات و الهيل والسكر الاسمر ونشكل سمبوسة صغيرة

و الصقيها بخليط الماء و الطحين و اقليها في الزيت الحار حتى تشقر

والطريقة الثانية تقدرون تحشونها بالتمر والجبن بيطلع لذيذ وتأكدوا سيحبها الصغار و الكبار

حلى لذيذ ومميز

تحتاجين الى شرائح سمبوسه

جبن كيري

نبدا بالطريقه

اقسمي شريح السمبوسه الى نصفين وخذي واحد منها وضعي عليه قطعة جبن بهذا الشكل

لفي الشريحه بشكل اسطواني و انتهي الكميه بنفس الطريقه

اقلي الاصابع في الزيت

ضعيها في صينيه التي تفتح اطرافها (قالب الجيز كيك) بشكل طولي(يعني تخلينهن واقفات)

صبي عليه زبده مذوبه ومعا سكر بني وقرفه مطحونه وادخليه الفرن عشر دقائق فقط

اخرجيه من الفرن واذا برد صبي عليه حليب مركز +جبن كيري وزينه بشكولاته السائله

أعواد القرفه حلى سهل وغر ب
من مطبخ مشاعل السعودية

هلا وغلا بالغاليات.. عندي لكم حلى إنما إيييييه.. سهل وشكله غرييييب بس لذيذ.. تفضلوا الطريقه والمقادير..

::اولا::

جيبي رقائق السمبوسه العاديه.. ادهنيها بجبنه سايله ((انا استعملت كرافت)) وقصيها ثلاث مربعات..

::ثانيا::

لفي كل مربع مثل السيجاره ((تكرمون طبعا عن السجاير((

بس أبدأي اللف من الزاويه..

::ثالثا::

يطلع شكلها مثل كذا..اقفلي الطرف بشويه دقيق مع مويه عشان ماتنفك

::رابعا::

وهذا شكلها كذا يمكن تلاحظون انها لونين لأني انا استخدمت نوعين عجين اشتريتهم من مخبزين قلت اجرب اشوف اي احسن..المهم ممكن تحفظينهم بعلبة بلاستيك وتحطينهم بالفريزر لوقت الحاجه..

::خامسا::

اقليها بالزيت..واسقيها بالشيره..وبعدين جيبي صحن فيه قرفه وغطيها بالقرفه..((عاااااد ماحطيت صوره في الخطوه هاذي((

::سادسا::

صفيها في صحن وخليها فوق بعض..ورشي عليها شوية حليب نستله

وفستق مطحون..وقدميهاااا

صوره أقرب للحبايب..

طالع شكله مثل الديرم خخخخخخخخخخ عجوز..

بس حاولوا انها تكون نحيفه مره احلى شكلها..

الف صحه وعاااااااااااافيه..

فيومنكات مقرمشة
من مطبخ الغـ كله ـلا

انا اليوم جايبة حلا روعة و خفيف لا بعد شكله راقي والاحلى من جذية ما يريدله وقت اول شي الصور عشان تتحمسون :

والحين المقادير و الطريقة:

المقادير عبارة عن شرايح عجينة السمبوسة

قطر

خلطة الجبن

)عبارة عن 1 ملعقة حبن المراعي السائل و 3 ملاعق حليب مكثف(

مكسرات للزينة

الطريقة:

ناخذ يا حبايبي شريحة السمبوسة و نقصها من النص

ومن كل شريحة قصيناها نقطع حوالي 1 سم حق الشريطة الي راح انلفها على الفيونكا

ناخذ الشريحة ونطبقها مثل المروحة

بعدين نمسكها من طرف ونلف الشريط عليها و نلصقة بالحليب او عجينة الطحين و الماء

وبعدين نقلاها في الزيت الحار انخليها حوالي 1 دقيقة على كل جنب

وبعد ما نطلها من الزيت انحطها على ورق عشان يمتص الزيت

وبعدين انخليها في القطر واخر شي لكم الحرية في الديكور

اتمنى انها تعجبكم

ويالله كثروا من الدعوات الحلوة

تم بحمد الله